
Kanapki z Kornwalii

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2245 razy.

1 pomarańcza,
2 jabłka,
3 łyżki majonezu,
6 łyżek śmietany,
łyżka tartego chrzanu,
cebula,
4 łyżki gęsiego smalcu,
4 płaty pieczeni wołowej (rostbefu),
4 duże kromki bułki pszennej,
sól,
cukier,
pieprz

Majonez wymieszać z chrzanem, śmietaną i sokiem wyciśniętym z pomarańczy, doprawić cukrem do smaku i ubijać trzepaczką na sos. Jabłka obrać, pokroić w ćwiartki, usunąć gniazda nasienne i pokroić w plasterki. Na patelni roztopić smalec i na małym ogniu, mieszając, smażyć plastry jabłka oraz posiekaną cebulę. Na 5 min. odłożyć mięso, aby się podgrzało. Na kromki bułki kłaść ciepłe mięso z jabłkami i cebulą oraz polać zimnym sosem pomarańczowym.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>